巻頭特集　創業145年　株式会社柿安本店

「おいしさ」へのひたむきな情熱

精肉や惣菜、和菓子、しぐれ煮の販売のほか、レストランの経営など、外食・中食・内食市場を網羅し、広く日本の食卓を支えてきた株式会社柿安本店。家で、店舗で、その料理を口にした経験がある人は多いだろう。おいしさを追い求めてきた145年の歴史は、時代の先をいく挑戦の連続だった。

柿の行商から牛鍋屋に転身 革新的な食文化を桑名へ

戯作者、新聞記者として文明開化の世を生きた仮名垣魯文は、『安愚楽鍋』（明治4年）で次のように記している。

「士農工商老若男女、賢愚貧福おしなべて、牛鍋食はねば開化不進奴」

「牛鍋を食べない者は時代遅れだ」という発言は、文化人として活躍した魯文らしい。肉食忌避が当たり前だった当時、牛肉を味噌や醤油で煮込んだ牛鍋は、文明開化の象徴だった。そんな時代において牛鍋を食し、牛鍋屋を興した赤塚安次郎氏には、先見の明があったといえるだろう。

創業者・赤塚安次郎氏
元々、果樹園を経営。中でも柿の評判が良く、「柿の安さん」と呼ばれていたことから、「柿安」を屋号にした

柿安本店の創業者である安次郎氏は、現在の津市で果樹園を経営。育てた果物を船で桑名へ運び、販売していた。桑名は東海道の宿場町として発達。多くの人が行き交うのと同時に、さまざまな情報が集まった。横浜で流行していた牛鍋は、流行りものとして噂になっていたのだろう。好奇心を刺激された安次郎氏は、実際に横浜へと足を運んだ。

魯文が主宰した雑誌『魯文珍報』には、牛鍋を食した人々の様子が次のように描かれている。

「半熟の肉片、いまだ少しく赤みを帯びたるところ五分切りの白葱、全く辛味を失わざる時、何人にても、一度箸を入るれば、ああ、美なるかな、牛肉の味わいと、叫ばざるものほとんどまれなり候」

多くの人と同様、牛鍋のおいしさに魅了されたに違いない。そんな安次郎氏が他と異なるのは、「この感動を地元の人にも味わってもらいたい」と実際に店舗を興したことだ。

明治4年、桑名川岸町（現在の桑名市相川町）に牛鍋屋「柿安」を創業。料理はもちろん、店の演出にもこだわった。女性従業員は矢絣に赤い襷をかけ、その上に前掛を着用。ハリのある声で対応し活気を出すなど、洗練された雰囲気をつくった。こうした熱意とおいしさは徐々に浸透。店は連日大盛況だった。「おもてなしの心」は「柿安料亭本店」へと受け継がれている。

左_牛鍋のおいしさを追い求めていた安次郎氏は、毎日店で使った調味料の量を計りながら、独自の割り下を開発した。改良を加えながら現在も受け継がれている　右_「三重　柿安牛」は三重県北勢地域（桑名市、四日市市、鈴鹿市、亀山市、いなべ市、木曽岬町、東員町、菰野町、朝日町、川越町の10市町村）で肥育。北勢地域は、「きれいな水」「澄んだ空気」「季節に応じた適度な寒暖差」といった、優れた肥育環境がそろっている

こだわりの結晶「柿安牛」 高品質な牛肉を家庭へ

安次郎氏の「時流を捉える積極性」は、その後も柿安の伝統として受け継がれていく。2代目、赤塚金太郎氏は肉牛の肥育事業へ参入、3代目の赤塚三三雄氏はすき焼きと会席料理を組み合わせるなど、時代の流れを先読みしつつ経営を拡大。現在は料亭「柿安」をはじめとしたレストラン事業と共に、精肉、惣菜、和菓子、食品と5つの事業を展開している。

中でも創業当初から始まった精肉事業には、「おいしいものをお値打ちに提供する」という経営理念が色濃くあらわれている。生産から加工、販売まで自社で一貫管理。高い品質と食の安全・安心を達成した。さらに牛はもちろん、豚、鶏それぞれに、柿安でしか買えないオリジナルブランドを開発。新たな食文化に挑戦した安次郎氏の精神が息づいている。

飼育地の地名を付けたブランド牛が多いなか、企業名を名付けた「三重　柿安牛」は自信の証だ。「柿安指定牧場」が県内の北勢地域で肥育した最高等級「A5」の黒毛和牛のみに限定するなど、厳しく規格を設定。全国に展開する「柿安　精肉」で販売している。

肉の加工は、桑名市安永にある「柿安ミートセンター」が担当している。丹精込めて育てられた「三重　柿安牛」は、手から伝わる温度で脂が溶けてしまうほど繊細。精肉店店頭での加工にも熟練した腕が必要になるため、「柿安アカデミー」を実施し、日々おいしく肉を切る技術を磨いている。

こうして店頭へと届けられる「三重　柿安牛」は鮮やかな紅赤色の赤身に、きめ細かく入った乳白色の霜が美しい。食べた瞬間独特の芳醇な香りが広がり、滑らかに溶けていくのを感じられるだろう。

積極的に地域と関わり 愛される企業へ

今年4月22日から28日にかけ、桑名市内を会場に「2016年ジュニア・サミットin三重」が行われた。イベントを盛り上げようと、150日前の2015年11月24日、食育セミナーを開催。本社に桑名市立立教小学校の児童38人を招待した。県内産の食材を用いた「伊勢ひじきとワカメのサラダ」などの調理実習や試食と共に、市役所の職員がジュニア・サミットの情報を発信し、子どもたちの理解を促した。

100日前には本社周辺の清掃を実施。清掃活動は2008年以降、従業員の有志が毎月1回行っているものだ。今回はきれいなまちづくりで歓迎気運を高めようと、約50人が参加。市役所の職員やボランティア団体と、桑名市九華公園などを清掃した。

「口福堂」の製品を製造する「柿安スイーツファクトリー」では、定期的にイベントを開催。工場勤務の従業員が、顧客と触れ合う機会をつくろうと企画した。精肉や和菓子、しぐれ煮などの製品をお値打ちに販売するほか、子ども向けの催し物、市内で活躍するNPOの活動発表も実施している。次回開催は11月6日の予定だ。

桑名が誇る老舗企業、柿安。今後も地域に根ざしつつ、「時流を捉える積極性」を武器に歴史を重ねていくのだろう。

上_近隣の小学生を招く食育セミナーは、桑名市役所の協力のもと実施。7月11日には、桑名市立城東小学校の児童29人を招待。「柿安ダイニング」の料理人がキュウリの板ずりやマカロニサラダづくり、おいしく見える盛り付けのコツを伝授した　中_感謝祭では地元のNPOや行政機関の活動展示、体験コーナーの出展も。できたての柿安製品を特別価格で購入できる、桑名市民必見のイベントだ　下_1991年、創業120周年の周年事業として桑名市九華公園の清掃をしたのが活動のきっかけ。現在は毎月1回のペースで続けられている

<Information>

株式会社 柿安本店
桑名市吉之丸8
TEL／0594-23-5500（代）
WEB／http://www.kakiyasuhonten.co.jp/

第14回感謝祭を開催！
日時／11月6日（日）9時～12時
場所／柿安スイーツファクトリー
（桑名市陽だまりの丘5-201）
雨天決行

文／髙﨑千紗登　写真提供／株式会社柿安本店　デザイン／ABBEY ROAD